Ecole professionnelle de Montreux		**Nom :……** **Prénom :……**
Dossier de formation et des prestations Spécialiste en restauration CFC	Rapports hebdomadaires de l'entreprise, chapitre n°5 **SEMESTRE 1 (6 rapports)**	

N°	Proposition de thème vu à l'EPM en classe	En semaine à l'EPM en classe	N° Plan de formation	Thème principal du plan de formation	Objectif du plan de formation	Rapport à rendre au MA en semaine
1	• **Importance de l'hygiène assurance qualité** • **Règles d'hygiène personnelle**	37 35	2.1 2.1.3 2.1 2.1.4	Bases de l'hygiène personnelle Hygiène et assurance qualité Bases de l'hygiène personnelle Hygiène personnelle et entreprise	**Les objectifs de l'assurance qualité dans le domaine de l'hygiène** • Expliquer le concept d'hygiène qui est en place dans l'entreprise formatrice • Enumérer les différents risques : chim iques, physiques, microbiologiques **Les règles sur l'hygiène personnelle et l'hygiène d'entreprise** • Démontrer les liens entre l'hygiène personnelle et l'hygiène d'entreprise • Décrire le comportement demandé par l'entreprise formatrice avec les animaux domestiques • Respecter une hygiène des mains irréprochable **Savoir :** citer les conséquences d'un manque d'hygiène **Comprendre :** expliquer les répercussions que peuvent avoir des problèmes d'hygiène **Utiliser :** proposer des mesures pour diminuer les problèmes d'hygiène	41
2	• ***Pas de sujets particuliers (voir avec MA)***		4.1 4.1.1	Reconnaitre les types d'hôtes Attentes des hôtes	**Les besoins et les attentes des hôtes** • Identifier et expliquer les besoins et les attentes des différentes catégories d'hôte de l'entreprise formatrice	44
3	• **Gestion des marchandises**	45	3.1 3.1.1	Gestion de la marchandise Décrire la logistique	**La définition de la logistique** • Expliquer l'importance d'entreposer les marchandises dans différents économats	47
4	• **Processus de nettoyages des locaux** • **App. pratique n°1**	44 **46**	7.1 7.1.1	Nettoyage, préservation de la valeur Entretien buffet, machines	**Entretien du buffet, des machines et des matériaux** • Utiliser le mode d'emploi lors du nettoyage des machines et des appareils (machine à café, machine à glaçons, toaster, mixer, machine à laver les verres,	49

					presse-fruits, réchauds, armoires et tiroirs frigorifiques, appareils de débit de boissons) • Citer les produits de nettoyage de l'entreprise formatrice ainsi que leurs utilisations	
5	• **Différentes phases de contact avec l'hôte** • ***Pas de sujets particuliers (voir avec MA)***	49	**4.4** **4.4.1** **4.7** **4.7.3**	**Communication avec les hôtes** **Attente des hôtes de l'accueil au départ** **Dresser la table** **Dresser la table (simple)**	**Les besoins des hôtes de l'accueil à la prise de congé** • Démontrer l'importance de se souvenir des détails lors de l'accueil (les noms, les préférences, les vœux, etc.). **Dresser la table (couvert simple)** • Dressez la table pour le menu du jour tout en respectant les règles de service	**51**
6	• ***Pas de sujets particuliers (voir avec MA)***		**6.2** **6.2.2**	**Origine, qualité des denrées alimentaires** **Groupes de boissons et verres**	**Le service des vins, les températures de service et les verres adéquats** • Citer les températures de service pour les vins blancs, les vins rosés et les vins rouges • Choisir le verre adéquat pour le service des vins blancs, des vins rosés et des vins rouges • Faire le lien entre la pratique et les informations reçues aux cours de l'école professionnelle et aux cours interentreprises (CIE) ***(être capable de faire le service des vins de manière autonome)***	**03**